

飛騨高山

残したい

想いと風



高山市
丹生川町

宿儼かぼちや研究会 会長

わかばやし さだお
若林 定夫さん

農業は団体戦なんやさ

都会が遠いと売るのに苦労するが

こんな特産品ができたのは

地域で協力してきたおかげや



農業ひとすじ

高山市丹生川町坊方にある農家に生まれた若林定夫さんは、高校の農業科を卒業後すぐに農業にたずさわるようにしました。

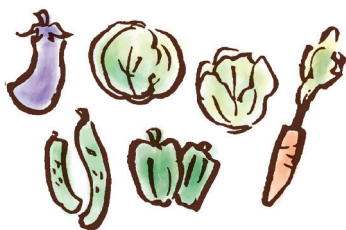
最初は家業の葉タバコ栽培と稲作を手伝っていましたが、空いた畑で白菜を作ってみると面白く、親戚が買ってくれたことで達成感も感じました。こんなきっかけで、少しずつ野菜も作るようになっていきました。

やがて丹生川町で県の農地開発事業が始まると、山を開墾して作られた農地を借りてさまざまな野菜作りに挑戦しました。

こうして丹生川町での高冷地野菜栽培が始まり、現在ではほうれん草やトマトが特産品となっています。

農業のまち丹生川

昼夜の寒暖差が大きい気候で
美味しい高冷地野菜が育ちます

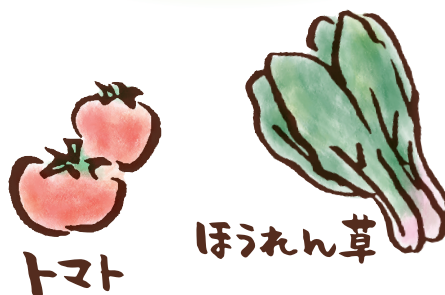


丹生川町法力・北方地区を中心に農地開発が行われ、野菜作りが盛んになっていきました。



葉タバコ

昭和中期頃まで、丹生川町では葉タバコ作りが盛んでした。最盛期には数十件ものタバコ農家があり、国の管理下での「専売品」として栽培されていました。高さが2メートル近くになるため、雨などで倒れないよう何度も土を盛るなど、大変な仕事でした。



トマト

ほうれん草

現在丹生川町で盛んに作られているのは、トマトとほうれん草です。地域全体で安定して農業ができるよう、品種や栽培方法を工夫し研修も行いました。機械化も進んでいますが、トマトの収穫は機械では出来ないため、人の手で丁寧に収穫されています。



はなもち
花餅

農閑期の冬仕事として、飛騨の正月飾り「花餅」を作っています。



一部が傷んで出荷できないものを活用するため、ペースト作りも始めました。名古屋の名物「ぴよりん」やモスバーガーのシェイクにも使われました。

すく な 宿儺かぼちゃ

ヘチマのような長い形に薄い皮
ホクホクと甘い美味しさが特徴



りょう めん すく な

両面宿儺

飛騨の人に「宿儺さま」と親しまれている伝説の英雄「両面宿儺」にちなんで命名されました。

あのかぼちゃを特産に

トマトやほうれん草が特産品として定着すると、当時の丹生川村で補助金を出し、新たな特産品を探す試みが始まりました。

蕨や小玉スイカなどと共に候補に上がったのが、当時まだ名前がなく「あのかぼちゃ」と呼ばれていた長い細いかぼちゃでした。

「あのかぼちゃを一度食べるともう他のかぼちゃは食べられない」という人もいるほど、甘くて美味しいと評判でしたが、近くで育てている別のかぼちゃと自然交配して違う形や味になってしまうなど、品質が不安定でした。

そこで、4軒の農家が保存していた種を集め、村が先導して大手の種苗会社「サ

カタ種苗」に品質の固定を依頼しました。大きさ・形・味が安定した種が出来ると、サカタ種苗の指導のもと、几帳面な農家さんに実際に育ててもらい、皆で収穫しては吟味をして、さらに品質を向上させました。

これに「宿儺かぼちゃ」と名づけ、スーパーや市場へ売り込みに行きました。「味には自信がある、来年も再来年も作りたいと思えるような価格で買って欲しい」と熱心に交渉し、高値がつくようになりました。

作付希望の農家が増えると、「宿儺かぼちゃ研究会」を立ち上げました。かぼちゃペーストやそれを使った加工品なども作られるようになり、丹生川町の特産品として人気となっています。

いま、
伝えたいこと



(文・絵 大森貴絵
高山市)

「食べる」ことは人間の基本。その主役に立つ気持ちで誇りを持って農業をしとるんやさ。大変な仕事やけど、春夏秋と頑張ったら冬はのんびりできるところも気に入っとるよ。年末は花餅を作る仕事があるけど、年が明けたら自由時間や。おかげさまで楽しく百姓をやった。楽しいことも基本やでな。継いでくれた息子たちも協力して楽しく農業ができたなら、言うことないな。